ZUTATEN
200g Mehl
50g Backkakao
2 TL Backpulver
2 TL Natron
1/2 TL Salz
180g Zucker
2 Eier
50g Butter
100ml Buttermilch
50g Creme Fraiche
100ml Kirschwasser
1 Glas Sauerbierschen
(250ml Cremeflours zum Schlagen)
20ml Puderzucker
20g Zartbitterschokolade

SCHWARZWÄLDER KIRSCH CUPCAKES

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen


NOTizen